

Genießen Sie unser besonderes Gourmeterlebnis mit den fabelhaften Kreationen unseres 2 Sternekochs Andreas Krolik und dazu eine erlesene Auswahl unserer besten Weine von Chef Sommelière Alexandra Himmel.

Champagner Billecart Salmon
Brut Rosé (0,1l)

2015 Kastanienbusch Riesling GG
Weingut Ökonomierat Rebholz
Pfalz, Deutschland (0,1l)

2015 Ried Heiligenstein 1.ÖTW Riesling Reserve
Weingut Schloss Gobelsburg
Kamptal, Österreich (0,1l)

1997 Hermitage La Chapelle,
Domaine Paul Jaboulet Aîné, Rhône, Frankreich (0,1l)

1996 Hermitage La Chapelle,
Domaine Paul Jaboulet Aîné, Rhône, Frankreich (0,1l)

Graham's 40 Years Tawny Port
W. & J. Graham's, Douro
Jeroboam (0,05l)

Midweek-Quick-Gourmet Menü Grands Produits

Snacks

Grüner Gemüseshot mit Apfelweinschaum aus Ananasrenette und Paprika
Gebackene Kalbspraline mit Gewürzmayonnaise

Amuse Bouche

Tatar vom Vogelsberger Wagyu Rind mit Piquillogelee
Eis von Don Bocarte Anchovis und ungestopfter Gänseleber
Senfcreme, Gurkenrelish

Gebratener norwegischer Kaisergranat mit Haselnusscrunch
Krustentierbisque mit Pimentón de la Vera
Blumenkohlpüree, Paprika und Romanasalat

Gebratenes Onglet vom Black Angus Prime Beef
und Praline von geschmortem Short Rib, Bohnenkrautsauce, Artischocke
Bohnen mit Salzzitrone, Olivenpolenta und weiße Bohnencreme

Pre Dessert

Muskateller Trauben, Rosé Champagner-Granité
und Espuma von Taunus Fichtensprossen

Marinierte Feigen, Mousse von „Piura Porcelana“ Bio Schokolade
Sablé Breton, Mandelcreme, geeister Joghurt vom Wetterauer Kapellenhof
mit Zitronenthymian und Feigenblattsauce

Petit Fours

Genießen Sie unser besonderes Gourmeterlebnis mit den fabelhaften Kreationen unseres 2 Sternekochs Andreas Krolik und dazu eine erlesene Auswahl unserer besten Weine von Chef Sommelière Alexandra Himmel.

Champagner Billecart Salmon
Brut Rosé (0,1l)

2015 Kastanienbusch Riesling GG
Weingut Ökonomierat Rebholz
Pfalz, Deutschland (0,1l)

2014 Ried Heiligenstein 1.ÖTW Riesling Reserve
Weingut Schloss Gobelsburg
Kamptal, Österreich (0,1l)

1997 Hermitage La Chapelle,
Domaine Paul Jaboulet Aîné, Rhône, Frankreich (0,1l)

1996 Hermitage La Chapelle,
Domaine Paul Jaboulet Aîné, Rhône, Frankreich (0,1l)

Graham's 40 Years Tawny Port
W. & J. Graham's, Douro
Jeroboam (0,05l)

Midweek-Quick-Gourmet Ethical Vegan Cuisine

Snacks

Grüner Gemüseshot mit Apfelweinschaum aus Ananasrenette und Paprika
Gebackene Olivenpolenta mit Orangenblütencreme und Limequat

Amuse Bouche

Curry Blumenkohl mit Piquillogelee, Aprikose,
Wildkräuter und Zitrusmarinade

Marinierte Aubergine gebraten und als Confit
mit roter Shisojus, Macadamia
und Reisflakes

Junger Sellerie im Salzteig gegart
und roh marinierter Sellerie mit Trüffelsauce
Bohnen, Quinoa-Haselnusscrunch und Minzöl

Pre Dessert

Muskateller Trauben, Rosé Champagner Granité
und Espuma von Taurus Fichtensprossen

Marinierte Himbeeren
Vanille-Holunderblütencreme, Sauerampferis mit Pistazie
und Salzpistaziencrumble

Petit Fours